

II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne

„Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
Np. 1 TŻiUG gr 1	Magdalena Kwaśniewska
Nazwa kuchni świata	Np. KUCHNIA WŁOSKA
Imię i nazwisko uczestników konkursu	1. Róża Urbańska 2. Malwina Wrońska 3. Weronika Truszczyńska
Nazwa pierwszej potrawy	Pizza Margarita
Przepis i wykonanie	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none">- Mąka pszenna- oliwa z oliwek- ser- sos <p>Wykonanie:</p> <p>Z podanych ilości składników ciasta odjąć 1/3 szklanki wody i łyżkę mąki, dodać cukier, wkruszyć drożdże i dobrze wymieszać. Odstawić na 10 do 15 minut, aż rozczyń urośnie. Nie musimy dokładnie wyliczać odjętych składników – po prostu z podanych ogólnych ilości składników potrzebujemy wziąć nieco płynu (wody) i pożywki (cukru i mąki) dla drożdży, by nam wstępnie wyrosły</p> <p>W dużej misce umieścić mąkę, rozczyń, wodę, oliwę i sól. Wymieszać składniki, a następnie dobrze i długo wyrabiać ciasto – aż stanie się elastyczne i gładkie. Potrzeba na to ok. 15 minut. Zależnie czy wyrabiamy ręcznie, czy robotem, potrzebny czas wyrabiania może być różny</p> <p>Zostawić ciasto do wyrośnięcia wybranym sposobem – klasyczne wyrastanie, w ciepłe (od 1 do 2 godzin) lub długie wyrastanie, w zimnie (kilka godzin, najlepiej na całą noc).</p> <p>Klasyczne wyrastanie: wyrobione ciasto umieścić w misce, przykryć wilgotną szmatką i odstawić w ciepłe miejsce na minimum 1 godzinę do wyrośnięcia. Ciasto powinno podwoić</p>

	<p>objętość. Powinno to trwać do dwóch godzin, zależnie od tego jak mamy ciepło.</p> <p>Długie wyrastanie: wyrobione ciasto umieścić w misce, przykryć folią spożywczą, w której zrobić kilka dziurek lub wilgotną szmatką i odstawić do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Po tym czasie wyjąć ciasto z lodówki i odstawić w ciepłe do ostatecznego wyrośnięcia na ok, 1 godzinę</p>
Zdjęcia min po dwa każdej potrawy	

II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne

„Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
1 TŻiUG gr 2	Magdalena Kwaśniewska
Nazwa kuchni świata	KUCHNIA WŁOSKA
Imię i nazwisko uczestników konkursu	1. Jakub Popielski 2. Angelika Reszka 3. Ania Puwalska 4. Oliwia Osicka
Nazwa pierwszej potrawy	Makaron z krewetkami w białym winie
Przepis i wykonanie	Przepis Składniki: - Makaron - Wino - Pomidorki - Krewetki Wykonanie: <ol style="list-style-type: none">1. Oczyszczenie krewetek2. Rozpuszczenie masła na patelni3. Dodanie do niego przypraw4. Podsmażenie krewetek5. Dodanie do krewetek białego wina6. Czekanie aż wino wyparuje7. Dodanie pomidorków i szpinaku8. Dodanie wcześniej zrobionego ręcznie już ugotowanego makaronu9. Podlanie całości śmietanką

Zdjęcia min po dwa
każdej potrawy



II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne
„Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
1 TŻiUG gr 2	Magdalena Kwaśniewska
Nazwa kuchni świata	Kuchnia włoska
Imię i nazwisko uczestników konkursu	1. Wiktoria Radzimińska 2. Magdalena Truszczyńska 3. Oliwia Witkowska
Nazwa pierwszej potrawy	Lasagne
Przepis i wykonanie	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none"> -płaty lasagne -parmezan -oliwa -boczek -mięso mielone wieprzowo-wołowe -białe lub czerwone wino -passata <p>Wykonanie:</p> <div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;">SOS BOLOŃSKI</div> <ul style="list-style-type: none"> • Na oliwie, w dużym garnku, zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać posiekany w drobną kosteczkę seler naciowy oraz startą marchewkę (warzywa można też rozdrobnić w malakserze). • Obsmażyć, następnie przesunąć na bok i w wolne miejsce włożyć pokrojony w drobną kosteczkę boczek. Zrumienić i wymieszać z warzywami. • Przesunąć wszystko na bok garnka i partiami wkładać mięso: włożyć 1/3 część mięsa i obsmażyć mieszając co chwilę, aż zmieni kolor z czerwonego na brązowy. Następnie wymieszać z warzywami i boczkiem, przesunąć na bok, powtórzyć z resztą mięsa.

- Wlać wino i gotować na średnim ogniu przez 3 minuty, dodać gorący bulion wymieszany z koncentratem pomidorowym, zagotować, dodać passatę pomidorową.
- Doprawić solą i pieprzem. Przykryć i gotować na małym ogniu **2 godziny** (można dłużej). Od czasu do czasu zamieszać.

SOS BESZAMELOWY

- W średnim garnku dobrze rozgrzać masło, dodać mąkę i smażyć przez około 2 minuty ciągle mieszając. Stopniowo wlewać mleko cały czas energicznie mieszając aż sos będzie gładki.
- Gotować na wolnym ogniu przez kilka minut. Odstawić z ognia, doprawić solą i gałką muskatołową.

PIECZENIE

- Piekarnik nagrzać do **175 stopni C** (grzanie góra-dół bez termoobiegu). Przygotować żaroodporną formę o wymiarach około **19 x 27 cm**. Wysmarować ją masłem, wlać i rozprowadzić ok. 100 ml sosu beszamelowego, ułożyć pierwszą warstwę płatów lasagne (mogą nieznacznie na siebie nachodzić).
- Na płatach lasagne rozprowadzić warstwę sosu bolońskiego, następnie połączyć sosem beszamelowym i posypać parmezanem. Powtórzyć jeszcze 4-krotnie.
- Tak złożoną lasagne włożyć do piekarnika i piec 45 minut (w połowie czasu pieczenia przykryć folią aluminiową). Po wyjęciu z piekarnika odczekać 5 minut przed porcjowaniem.

Zdjęcia min po dwa każdej potrawy

